

# Barbecue-Drumsticks

Genau wie in Amerika! Mit diesem Rezept lassen sich köstliche Barbecue-Drumsticks für den nächsten Grillabend zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,0 h



## Zutaten

12 Stk.	Hähnchenunterschenkel
230 g	<a href="#">Ketchup</a>
50 g	<a href="#">Honig</a>
100 ml	Rapsöl
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	<a href="#">Basilikum</a>
0.5 TL	Chiliflocken
1 TL	Kreuzkümmel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Zunächst wird die Marinade für die **Barbecue-Drumsticks** zubereitet: Basilikum fein hacken. Honig, Ketchup und Rapsöl in eine Schüssel mit Deckel geben und sorgfältig verrühren. Mit Chiliflocken, Basilikum, Kreuzkümmel, Oregano und Salz würzen.
2. Die Hähnchenschenkel unter dem Wasserhahn waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließend in der Marinade wenden, bis alle Stellen bedeckt sind. Die Hähnchenunterschenkel in die Marinade legen, die Schüssel mit dem Deckel verschließen. Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Rechtzeitig den Grill anheizen.
4. Die Drumsticks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen. Anschließend mittig über der Tropfschale des Grills platzieren und abgedeckt etwa 30 bis 40 Minuten lang grillen lassen.

Inzwischen die übrige Marinade in einen kleinen Topf geben. Diesen auf den Grill stellen und die Sauce cremig einkochen lassen.

5. Die Hähnchenschenkel zusammen mit der Sauce servieren.

## Tipp

Als Beilagen zu den Barbecue-Drumsticks passen würzige Kartoffelpalten, Bratkartoffeln oder ein gemischter Salat und Baguette.